

Písemná zkouška

Téma č. 8

Zadání

Celkem: 100 bodů

Potraviny a servis pokrmů 50 bodů

Úkol č. 1 20 bodů

- Význam bezmasých pokrmů ve výživě.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Druhy bezmasých pokrmů podle základní suroviny.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Charakteristika bezmasých pokrmů z těstovin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Charakteristika bezmasých pokrmů ze zeleniny.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 2

20 bodů

Popište technologický postup přípravy uvedených pokrmů.

- čočka nakyselo

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- květák smažený

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 3

10 bodů

Zvolte minimálně dvě vhodné přílohy k uvedeným pokrmům.

- vaječná omeleta se žampiony

.....

.....

- sýr smažený

.....

.....

- kapustový karbanátek smažený

.....

.....

Další odborné úkoly a výpočet

30 bodů

Úkol č. 4

10 bodů

- Popište zásady skladování zeleniny.

.....

Nanormujte bramborový guláš na 32 porcí.

Suroviny	Hmotnost na 10 porcí v gramech	Hmotnost na 1 porci v gramech	Hmotnost na 32 porcí v gramech
Cibule	300
Slanina bez kůže	120
Paprika mletá	15
Kmín	1,5
Vývar B	1200
Brambory loupané	1800
Sůl	15
Pepř mletý	1,5
Sádlo škvařené	60
Mouka hladká	60
Česnek	30

Písemná zkouška

Téma č. 8

Test - zadání

Potraviny

8 bodů

1. Skopové maso se získává z: (1 bod)
 - a) krav, jalovic a býků
 - b) ovčí, beranů a skopců
 - c) vepřů, prasnic, selat

2. Do jatečného masa nepatří: (1 bod)
 - a) skopové maso
 - b) kuřecí maso
 - c) hovězí maso

3. Hovězí maso řadíme do: (1 bod)
 - a) 4 jakostních tříd
 - b) 3 jakostních tříd
 - c) 2 jakostních tříd

4. Džem řadíme k výrobkům z: (1 bod)
 - a) zeleniny
 - b) obilovin
 - c) ovoce

5. Jaký význam má v lidském těle voda: (1 bod)
 - a) chrání organismus před chorobami
 - b) dodává organismu energii
 - c) je součástí všech tělních tekutin, rozvádí po těle živiny

6. Máslo vyrábíme stloukáním: (1 bod)
 - a) smetany
 - b) mléka
 - c) tvarohu

7. Králičí maso patří do masa: (1 bod)
 - a) teplokrevných živočichů
 - b) studenkrevných živočichů
 - c) jatečných zvířat

8. Rostlinné oleje se vyrábějí z: (1 bod)
- a) plodů, klíčků
 - b) klíčků, jader
 - c) plodů, klíčků, jader

Technologie

8 bodů

9. K pokrmům z drůbežního masa patří: (1 bod)
- a) kuřecí prsa smažená
 - b) moravský vrabec
 - c) karlovarský guláš
10. Přílohy z těstovin podáváme v obvyklé hmotnosti: (1 bod)
- a) 200 g
 - b) 300 g
 - c) 250 g
11. Dršťky jsou: (1 bod)
- a) hovězí žaludky
 - b) vepřové žaludky
 - c) telecí žaludky
12. Při přípravě pokrmů používáme hrubou mouku zejména: (1 bod)
- a) k přípravě obalu – těstíčka
 - b) k výrobě domácích těstovin a přípravě knedlíků
 - c) k zahušťování a obalování
13. Chlupaté knedlíky připravujeme: (1 bod)
- a) z brambor vařených ve slupce
 - b) z vařených brambor
 - c) ze syrových brambor.
14. Pokrm moravský vrabec se připravuje z: (1 bod)
- a) vepřového masa
 - b) hovězího masa
 - c) kuřecího masa
15. Čočkovou polévku zahušťujeme: (1 bod)
- a) moukou
 - b) cibulovou jíškou
 - c) zásmazkou

16. Které potraviny upravujeme za syrova? (1 bod)
- a) ovoce, zeleninu
 - b) maso, zeleninu
 - c) ovoce, maso

Stolníčení a zařízení

4 body

17. Složitě restaurační menu má: (1 bod)
- a) 4–5 chodů
 - b) 6 a více chodů
 - c) 3 chody
18. V pomocném skladu skladujeme: (1 bod)
- a) čisticí prostředky, obaly
 - b) mléko, mléčné výrobky
 - c) maso, masné výrobky
19. Elektrické spotřebiče čistíme: (1 bod)
- a) zapnuté v elektrické síti
 - b) jen když je potřeba
 - c) vypnuté z elektrické sítě
20. Jaké je vybavení chladicího skladu: (1 bod)
- a) přepravky, proutěné koše
 - b) regály, teploměr, přepravky, kbelík
 - c) teploměr, regály, háky, přepravky

